



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro

im Zunfthaus zum Schlüssel

Herzlich willkommen

Im Herzen der Stadt Basel steht seit mehreren Jahrhunderten das Zunfthaus zum Schlüssel. Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1306 zurück. Die über 200 Mitglieder der E.E. Zunft zum Schlüssel sorgen für den Unterhalt und die Pflege des geschichtsträchtigen Hauses.

Unser Bistro mit der klassischen französischen Zinn-Bar, den kleinen, gemütlichen Holztischen und dem Boulevard auf der Freien Strasse bietet Ihnen ganztags eine Auswahl aus Küche und Keller.

A warm welcome

The merchant's guild house "Schlüsselzunft" is located in the heart of Basel's historic city center for many centuries. Its first evidence in the year 1306. More than 200 members of the guild "E. E. Zunft zum Schlüssel" have ever been responsible for maintaining this building full of history.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zum Apéro

Marinierte Oliven, Grana Padano, getrocknete Tomaten & Brotauswahl CHF 16.00
Marinated olives, Grana Padano cheese, dried tomatoes and bread basket

Apéroplättchen mit Rohschinken, Bresaola und Salami 1 – 2 Pers. CHF 22.00
Cold platter with smoked ham, bresaola and salami 3 – 4 Pers. CHF 32.00

Schlemmerbrötli – Paninis
mit Ei, Schinken, Thon, Sellerie oder Käse CHF 7.90
with egg, ham, tuna, celery or cheese

mit Rohschinken, Tatar oder Lachs CHF 9.90
with smoked ham, beefsteak tatar or salmon

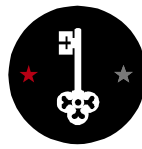
Die Sommersuppe

Grüne Kokossuppe mit Curryglace CHF 12.00
Green coconut soup with curry ice cream

Tatar

Steak Tatar	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Frisch zubereitetes Rindstatar nach ihrem Wunsch gewürzt mild, medium oder scharf <i>mild, medium or hot</i> <i>Mariniert mit Cognac, Whisky oder Calvados</i>	CHF 22.00	CHF 34.00
		+CHF 4.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen & Sommergerichte

Bunter Blattsalat oder gemischter Salat <i>Green salad or mixed salad</i>		CHF 12.00
Sommersalat mit Radieschen an Passionsfrucht-Vinaigrette <i>Summer salad with garden radish and passion fruit vinaigrette</i>		CHF 14.00
Classic Caesar Salad	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Caesar's-Salat mit Speckstreifen, Croutons und Grana Padano <i>Caesar's salad with bacon, croutons and Grana Padano cheese</i>	CHF 15.00	CHF 23.00
Chicken Caesar Salad	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Caesar's-Salat mit Croutons, Grana Padano und Pouletstreifen <i>Caesar's salad with croutons, Grana Padano cheese and chicken breast</i>	CHF 19.00	CHF 27.00
Vitello Tonnato	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern <i>Cold slices of veal roast with tuna sauce and capers</i>	CHF 20.00	CHF 32.00
Tropischer Sommersalat	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Sommerliche Blattsalate an Sesam-Soja-Vinaigrette mit Mango und Gurkenstreifen, gebratenen Black-Tiger Riesenkrevetten und Passionsfrucht-Dip <i>Summer salad with sesame dressing, mango and cucumber strips, sautéed black tiger prawns and passion fruit dip</i>	CHF 22.00	CHF 36.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Die Sommerteller by Sommerpark am Rhein

*In unserem Partnerrestaurant, dem Sommerpark am Rhein, sind die Sommerteller seit Jahren die Lieblings-
speise vieler Stammgäste. Ein Stück Sommer in der Schlüsselzunft.*

Grosser Sommerteller mit vielen frischen Salaten garniert mit Früchten und einem feinen Kräuter-Knobli-Baguette und dazu:

Big salad plate with different salads, fresh fruits and garlic bread. Please choose your favorite

... Tessiner Salsiccia und süsser Hausmachersenf CHF 24.00
... with Ticino sausage and sweet mustard

... hausgemachtem Pouletbrust-Cordon Bleu CHF 32.00
... with homemade chicken Cordon Bleu

... mit Kalbs-Paillard vom Grill und Zitronenbutter CHF 36.00
... with grilled veal paillard and lemon butter

... mit Zanderknusperli und Tartarsauce CHF 29.00
... with pike perch fritters and tartarsauce

... mit kleinen Gemüse-Frühlingsrollen und Sweet Chili-Sauce CHF 26.00
... with small vegetable-spring rolls and sweet chili sauce

Dazu empfehlen wir:

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Country Cuts mit Sauerrahm-Dip CHF 7.50
French fries with ketchup or country cuts with sour cream dip

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro-Klassiker & Hauptgerichte

Clubsandwich	CHF 26.00
mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomate und Pommes Frites <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, fried egg, tomato and French fries</i>	
Tessiner Bauernbratwurst mit Dörrtomaten und Kräutern	CHF 24.00
mit Zwiebelschweize und knuspriger Rösti <i>Ticino sausage with dried tomatoes and herbs, roasted onions and Roesti</i>	
Hausgemachtes Pouletbrust-Cordon Bleu	CHF 32.00
mit Schinken und Emmentaler gefüllt, Schlüssel-Frites und Saisongemüse <i>Homemade chicken Cordon Bleu with ham and Emmentaler cheese, Schluessel-Fries and vegetables</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Saisongemüse	CHF 36.00
<i>Vienna style veal escalope with French fries and vegetables</i>	
Kalbsleberstreifen an Madeirasauce mit knuspriger Rösti	CHF 36.00
<i>Sliced veal liver with Madeira sauce and Roesti</i>	
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit Nudeln	CHF 39.00
<i>Beef filet cubes "Stroganoff" with noodles</i>	

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fischgerichte

**«Hugo»-Risotto mit Holunder, Minze, Limette
und gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten** CHF 34.00
Hugo-Risotto with elder flower, peppermint, limes and sautéed black tiger prawns

Gebratenes Zanderfilet mit Bohnen, Eierschwämmli und Zitronen-Sabayon CHF 39.00
Sautéed pike perch filet with edamame beans, coco beans, chanterelles and lemon sabayon

Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Mozzarella-Rucolafüllung mit Datteltomaten-Sauce CHF 28.00
Ravioli with mozzarella and rocket salad with Datterini-Tomato sauce

Kräuter-Malfatti mit Rucola, Pinienkernen und weissem Basilikum-Schaum CHF 28.00
Herb malfatti with rocket, pine nuts and white basil foam

Fleisch- und Fischdeklaration:

Italien: Bresaola

Schweiz: Grand Cru Rohschinken, Salami, Bündner Rohschinken, Rindstatar, Speck, Pouletbrust,
Bauernbratwurst, Schinken, Kalb, Kalbsleber

Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei
(MSC, Friends of the Sea, Fish for Future).

Zander: Estland

Thunfisch: Pazifik

Black Tiger Krevetten: Vietnam

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Mini Desserts

Lust auf ein Mini Dessert? Oder zwei? Oder drei?

Our «Mini Desserts» - Nos desserts « mini »

Mini-Brownie mit Schokoladensauce und Rahm

Mini brownie with chocolate topping & whipped cream Mini brownie, sauce chocolat et chantilly

Mini-Crema Catalana mit Karamell-Kruste

Mini crema catalana with caramel crust Mini crème brûlée

Pochierte Vanille-Aprikosen mit Frischkäsemousse

Poached apricots with cream cheese mousse Abricots pochés et mousse au fromage frais

Mini-Panna Cotta mit Karamell-Sauce

Mini panna cotta with caramel topping Mini panna cotta, sauce caramel

Mini Schokoladenmousse mit frischen Beeren

Mini chocolate mousse with fresh berries Mini mousse au chocolat aux baies fraîches

Mini-Schwarzwälder-Törtchen im Glas

Mini black forest cake in glass Petite tourte forêt-noire en verre

CHF 6.50

Pro Stück / per piece / par pièce

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglicen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Sommer	CHF 12.00	CHF 16.00
Joghurtglice, Waldbeerglice und Erdbeersorbet mit frischen Beeren und Schlagrahm <i>Yogurt- and yogurt-berry ice cream with strawberry sorbet and fresh forest-berries & whipped cream</i> Glice aux yaourt, glice aux baies de la forêt, sorbet aux fraises et ses baies fraîches au chantilly		
Coupe Tropical	CHF 12.00	CHF 16.00
Mango-Passionsfrucht-Sorbet, Apfel-Kiwi-Sorbet, frischer Fruchtsalat und Schlagrahm <i>Mango-passion fruit sorbet, apple-kiwi sorbet, fresh fruit salad and whipped cream</i> Sorbet à la mangue et fruit de la passion, sorbet de pommes et kiwi, macédoine et crème chantilly		
Coupe Danmark	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanilleglice mit heisser Schokoladensauce & Schlagrahm <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce & whipped cream</i> Glice à la vanille, sauce chocolat et chantilly		
Coupe Joghurt	CHF 12.00	CHF 16.00
Joghurtglice mit Honig, gerösteten Nüssen und Schlagrahm <i>Yogurt ice cream with honey, roasted nuts and whipped cream</i> Glice au yaourt au miel, noix rôties et chantilly		
Coupe Viennoise	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Mocca-Bailey's-Glice mit Espresso übergossen und Schlagrahm <i>Vanilla- and Mocca-Bailey's ice cream with fresh brewed espresso and whipped cream</i> Glice à la vanille et mocca, arrosé de café, chantilly		

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglacen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Colonel		
Zitronen-Limettensorbet mit Vodka	CHF 12.00	CHF 16.00
<i>Lemon-lime sorbet with vodka</i>		
Sorbet au citron et au citron vert à la vodka		

Coupe Romanoff	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanilleglace, Erdbeer-Stracciatella-Sorbet, marinierte Erdbeeren und Schlagrahm		
<i>Vanilla ice cream, Strawberry-Stracciatella sorbet, marinated strawberries and whipped cream</i>		
Glace à la vanille et sorbet au fraises « Stracciatella », fraises marinées et chantilly		

Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl	Kugel/Scoop	CHF 4.20
<i>Ice cream or sorbet of your choice</i>	Rahm/Cream	CHF 2.00
Glaces et sorbets selon de votre choix		

Sorbets:

Aprikose-Thymian, Zitrone-Limette, Apfel-Kiwi, Mango-Passionsfrucht, Erdbeer-Stracciatella
Apricot-Thyme, Lemon-Lime, Apple-Kiwi, Mango-Passion fruit, Strawberry-Stracciatella
Abricot-thyme, Citron, Pommes-Kiwi, Mangue-Fruit de la passion, Fraises-Stracciatella

Glace/Ice cream:

Vanille, Schokolade, Mocca-Bailey's, Joghurt, Joghurt-Waldbeer, Ananas-Curry
Vanilla, Chocolate, Mocca-Bailey's, Yogurt, Forest berries, Pineapple-Curry
Vanille, Chocolat, Mocca-Bailey's, Yaourt, Baies de la forêt, Ananas-Curry

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Schaumweine im Offenausschank

Italien <i>Veneto</i>	Prosecco Armani Extra Dry Albino Armani, Friaul	<i>DOC</i> <i>Glera</i>	10cl	CHF 9.50
Frankreich <i>Champagne</i>	Laurent-Perrier Brut Laurent Perrier, Tour-sur-Marne	<i>AOC</i> <i>Cuvée Champagne</i>	10cl	CHF 15.50
	Forget-Brimont 1^{er} Cru Rosé Forget-Brimont, Michel Forget, Ludes	<i>AOC</i> <i>Cuvée Champagne</i>	10cl	CHF 17.50

Weissweine im Offenausschank

Schweiz <i>Waadt</i>	Yvorne Grand Cru « Chant des Resses » Vignerons d'Yvorne, Chablais	<i>AOC</i> <i>Chasselas (Gutedel)</i>	75cl	CHF 54.00 dl 7.80
Schweiz <i>Baselland</i>	Baselbieter Blanc de Noirs Siebendupf Kellerei, Liestal	<i>AOC</i> <i>Pinot Noir</i>	75cl	CHF 46.00 dl 6.70
Frankreich <i>Burgund</i>	Viré-Clessé (91 Pkt. Wine Spectator) Domaine Chanson Père & Fils, Mâconnais	<i>AOC</i> <i>Chardonnay</i>	75cl	CHF 62.00 dl 9.00
Spanien <i>Rias Baixas</i>	Terras Gauda Albariño Bodegas Terras Gauda – O Rosal	<i>DO</i> <i>Albariño, Loureira, Caiño Blanco</i>	75cl	CHF 58.00 dl 8.50
Italien <i>Piemont</i>	Roero Arneis Bricco Monte Olmo	<i>DOCG</i> <i>Arneis</i>	75cl	CHF 54.00 dl 7.80
Portugal <i>Alentejo</i>	Cardal Quinto da Alorna	<i>DO</i> <i>Fernão Pires, Trincadeira</i>	75cl	CHF 42.00 dl 6.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



Rosé- & Rotweine im Offenausschank

Schweiz <i>Baselland</i>	Cuvée d'Or Rosé Siebe Dupf-Kellerei	<i>AOC</i>	75cl	CHF	49.00 dl 7.00
Schweiz <i>Baselland</i>	Muttenser Pinot Noir Urs & Regula Jauslin, MuttENZ	<i>AOC</i>	75cl	CHF	46.00 dl 6.80
Schweiz <i>Wallis</i>	Cornalin Charles Bonvin SA, Sion	<i>DOC</i>	75cl	CHF	62.00 dl 9.00
Italien <i>Abruzzen</i>	Gran Sasso Sangiovese Terre di Chieti	<i>IGT</i>	75cl	CHF	42.00 dl 6.00
Italien <i>Südtirol</i>	Lagrein Riserva Kellerei St. Michael-Eppan, Alto Adige	<i>DOC</i>	75cl	CHF	65.00 dl 9.50
Spanien <i>Rioja</i>	Rioja Edición Limitada Ramón Bilbao	<i>DOCa</i>	75cl	CHF	52.00 dl 8.00
Spanien <i>Mallorca</i>	Veran Finca Biniagual Vinicola Biniagual, Bininsalem	<i>DO</i>	75cl	CHF	72.00 dl 11.00

Süsswein im Offenausschank

Frankreich <i>Bordeaux</i>	Château Fayau Jean Medeville, Cadillac	<i>Degustation</i>	4cl	CHF	7.00
		<i>Glas</i>	10cl	CHF	14.00

Eine grosse Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Kaffee, Tee & Milch

Kaffee, Espresso, Ristretto		4.80
Coretto Grappa		7.50
Doppelter Espresso		6.80
Milchkaffee		4.80
Cappucino / Latte Macchiato		5.50
Espresso Macchiato		4.80
Café Mélange (mit Schlagrahm)		6.50
Heisse Schokolade (dampferhitzt)		5.00
Heisse Schokolade mit Schlagrahm		7.00
Kalte Schokolade	30cl	5.00
Milch dampferhitzt oder kalt	20cl	4.80
Diverse Frappés	30cl	9.00
Sirocco BIO-Tee		4.80
Earl Grey, Ceylon, Minze, Kamille, Verveine		
Rooibos-Mandarin, Rote Früchte, Grüntee-Jasmin		

Bier

Warteck Pic vom Fass	20cl	4.50
Warteck Pic vom Fass	30cl	5.00
Warteck Pic vom Fass	50cl	7.90
Amber Feldschlösschen vom Fass	20cl	5.00
Amber Feldschlösschen vom Fass	30cl	5.50
Amber Feldschlösschen vom Fass	50cl	8.50
Schneider Weisse vom Fass	30cl	5.80
Schneider Weisse vom Fass	50cl	9.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	6.00
Feldschlösschen Brune	33cl	6.50
Feldschlösschen Premium	33cl	6.50
Leffe Blonde	33cl	7.50

Fruchtsäfte

Frischer Orangensaft	20cl	6.90
Apfelsaft naturtrüb	30cl	5.50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	30cl	5.50
Granini Tomatensaft	20cl	6.50

Kalte Getränke

Mineralwasser Rhäzünser / Arkina	35cl	5.00
Mineralwasser Rhäzünser / Arkina	50cl	7.00
Mineralwasser Rhäzünser / Arkina	80cl	9.50
Evian Naturelle, Badoit légère	50cl	7.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Gazosa Himbeer, Zitrone, Mandarine	35cl	6.20
Ice Tea	30cl	5.50
Rivella rot oder blau	30cl	5.50
Orangina	25cl	5.50
Swiss Mountain Spring Tonic	20cl	5.50
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20cl	5.50
San Bitter	10cl	6.90
San Bitter mit frischem Orangensaft		9.90

Schaumwein & Weincocktails

Prosecco Armani extra dry	10cl	9.50
Champagne Laurent Perrier Brut	10cl	15.50
Champagne Forget-Brimont 1 ^{er} Cru Rosé	10cl	18.00
Kir Royale	10cl	16.00
Gespritzter Weisswein	15cl	7.50
Kir Blanc	10cl	7.50
Aperol mit Prosecco	10cl	10.50
Hugo (Prosecco, Holunder, Limes)		12.00

Aperitif & Bitter

Martini Bianco oder Rosso	4cl	17%	8.50
Campari, Cynar	4cl	23/17%	8.50
mit frischem Orangensaft			12.50
Appenzeller	4cl	29%	8.50
Ricard	2cl	45%	8.50
Sherry Tio Pepe Dry	4cl	15%	8.50
Sherry Drysack Medium	4cl	15%	8.50
W. & J. Graham's Fine White Port	4cl	19.5%	8.50
W. & J. Graham's Tawne Red Port	4cl	19.5%	8.50

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt